Link do produktu: https://www.naifu.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-nakiri-165-mm-p-6898.html



Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Nakiri 165 mm

Cena	**593,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2152540**
Producent	**HOKIYAMA**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**AUS8A**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime Nakiri 165 mm – japońska precyzja do warzyw

Nazwa noża nawiązuje do legendarnego miecza Ame-no-Murakumo-no-Tsurugi. Według legendy Susanoo odkrył ten miecz w jednym z ogonów ośmiogłowego węża Yamata no Orochi, którego pokonał. Nóż Hokiyama Sakon Murakumo wykonany jest w technologii trzywarstwowej, w Japonii zwanej San mai. Ostrze noża ma bardzo ostry rdzeń wykonany z japońskiej stali molibdenowo-wanadowej AUS8. Stal ta osiąga twardość 60º w skali Rockwella bez oznak kruchości i ma doskonałą retencję - długo zachowuje ostrość. Zewnętrzne warstwy wykonano z platerowanej stali nierdzewnej SUS-405. W ten sposób otrzymano elastyczne ostrze z doskonałą krawędzią tnącą, które dodatkowo jest nierdzewne.

Górna część klingi ozdobiona jest ręcznym młotkowaniem **Tsushime**. Dolna część wykończona tradycyjną metodą polerowania pyłem kamiennym **Kumorashi** przypomina "zbierające się chmury" co jest oryginalnym znaczeniem słowa Murakumo.

Perfekcyjne do warzyw

Nakiri, czyli tradycyjny japoński nóż do warzyw. Szerokie, prostokątne ostrze ułatwia szybkie siekanie, krojenie w cienkie plastry oraz wygodne przenoszenie pokrojonych składników z deski do garnka lub miski. Nakiri szczególnie dobrze sprawdza się przy kapuście, sałatach, ogórkach, marchwi, cebuli, ziołach i innych warzywach, gdzie liczy się równe, kontrolowane cięcie. To nóż, który doceni zarówno ambitny domowy kucharz, jak i profesjonalista pracujący z dużą ilością świeżych składników. Wysokie ostrze noża Nakiri ułatwia:

- krojenie warzyw w plastry,
- szatkowanie kapusty i sałat,
- siekanie ziół,
- przygotowywanie warzyw do dań kuchni azjatyckiej i europejskiej.

Szeroka klinga pozwala również wygodnie przenosić pokrojone składniki bezpośrednio do garnka lub na patelnię.

Ergonomiczna rękojeść z drewna Pakka

Ergonomicznie zaprojektowany uchwyt wykonano z Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Potrójne nitowanie do trzpienia zapewnia doskonałe połączenie i wytrzymałość. Pakkawood jest wodoodporne i całkowicie bezwonne, nie utlenia się i nie mięknie, praktycznie nie wymaga żadnej konserwacji.

Zalety rękojeści:

✔ odporność na wilgoć i odkształcenia
✔ wygodny, pewny chwyt
✔ łatwe utrzymanie w czystości

✔ wysoka trwałość i estetyczny wygląd

Najważniejsze cechy

- Japoński nóż Nakiri do warzyw
- Rdzeń ze stali molibdenowo-wanadowej AUS-8
- Twardość około 60 HRC
- Młotkowane wykończenie Tsuchime
- Dobra retencja ostrości
- Ergonomiczna rękojeść z drewna Pakka
- Potrójne nitowanie rękojeści
- Produkt renomowanej japońskiej marki Hokiyama

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Waga: 195 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan